

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

WYSTAWA PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO W WIEDNIU 1926 R.

odbędzie się w związku z drugim piwowarskim zjazdem w Wiedniu

na X^{-ych} **Wiosennych Targach Wiedeńskich**

(7 — 13 MARCA 1926 ROKU).

ROTUNDE — WESTGALERIE.

Wystawa obejmuje najnowsze maszyny i przyrządy dla browarów, słodowni i piwnic, cały przemysł fermentacyjny i wyrób napojów oraz wszelkiego rodzaju artykuły potrzebne w piwowarstwie, w składowaniu i w przedsiębiorstwach wyszynkowych.

Karty wstępu zapewniają zniżki prawie na wszystkich kolejach oraz swobodny wjazd do Austrii bez wizy konsularnej.

Karty wstępu można otrzymać:

- 1) u urzędowych przedstawicieli Targów Wiedeńskich zagranicą,
- 2) w biurach austr. związku piwowarów i techników przem. fermentacyjnego, Raunersdorf bei Wien,
- 3) w Komitecie wystawy piwowarskiej: Obering. Emil Penzias, Wien IV/2 Johann Strausgasse 49.

Okazyjnie z powodu zmiany produkcji do sprzedania;
Sztuczna chłodnia, nowe i używane, lecz w dobrym stanie beczki transportowe, kadzie, kufy, aparat do obciążu piwa, filtry i różne inne maszyny browarniane.

Zgłoszenia do firmy:

LUDWIK SPISS i E. WASUNG

Sp. z ogr. odp.

Kraków, ul. Sławkowska 11.

DO SPRZEDANIA

Kadzie fermentacyjne

pojemności 3000 litr. w doskonałym stanie, dębowe z patentowanymi śrubunkami i sztorcami mosiężnymi.

Browar: St. Danielewicz

Sieradz, Województwo Łódzkie.

Prof. P. PETIT

dyr. szkoły piwovar. w Nancy, prof. wydz. nauk przyrodniczych.

Piana piwna.¹⁾

I.

Nasze wiadomości, dotyczące piany piwnej i przyczyn, wpływających na jej istotę i trwałość, są jeszcze niewystarczające, ale badania dokonane w ciągu ostatnich lat już teraz pozwalają przewidywać bardzo ciekawe praktyczne wyniki.

Kiedy wstrząsamy wodny roztwór mydła, powstaje piana o zmiennej zawartości mydła zależnie od twardości wody. Wiadomem jest, że ilość mianowanego roztworu mydła, jaką należy dodać do pewnej objętości wody, by otrzymać trwałą pianę, jest miernikiem przy ilościowym określaniu soli wapiennych, zawartych w wodzie.

Jeżeli oddzielimy pewną ilość piany i następnie pozwolimy jej opaść, otrzymamy trochę mętnego płynu, w którym z łatwością stwierdzamy obecność bardzo małych cząsteczek mydła w stanie wolnym, lub w postaci mydła wapiennego, jeżeli do doświadczenia była użyta woda bogata w wapień.

Podobnie jeżeli wstrząsać roztwór wodny białka jajka powstaje piana o wiele trwalsza, niż w wypadku poprzednim, przyczem wygląd jej i trwałość zależy od rodzaju użytego do doświadczenia białka. Piana ta, pozostawiona w spokoju zamienia się w mętny płyn, zawierający w zawiesinie bardzo małe cząsteczki białka.

Prawie wszystkie albuminoidy z wodą dają pianę, jeżeli wstrząsać ich roztwory, lub jeżeli przepuszczać przez nie powoli prąd kwasu węglowego, albo jakiegokolwiek bądź innego gazu.

Wreszcie jeżeli weźmiemy roztwór substancji, wydobywanej z pewnych roślin, nazywanej saponiną i będziemy go mocno poruszać powstanie bardzo obfita i wysoka piana, którą z łatwością można oddzielić. Piana ta, gdy opada, zamienia się w mętny płyn, pieniący się o wiele mocniej, niż pierwotny roztwór, który po wyeliminowaniu piany traci częściowo swą pierwotną zdolność do pienienia się.

Z tych spostrzeżeń możemy wynioskować, że nawet płyny najbardziej dla oka klarowne zawierają w zawiesinie ciała stałe, których ilościowo znajdujemy więcej w powstałej pianie. Innymi słowy piana koncentruje ciała stałe, które istniały w roztworze i decydowały o jego pienistości.

Zastanawiając się nad tem, jakimi mogą być te substancje stałe, które jednakże nie wpływają na doskonałą klarowność płynu, znajdujemy, że mogą one należeć tylko do jednej kategorii ciał: colloidów lub substancji colloidalnych. A wiadomem jest, że większość albuminoidów są to colloidy i że wiele innych związków można otrzymać w stanie colloidalnym, jeżeli ich cząsteczki zostaną doprowadzone do bardzo daleko posuniętej podzielności. Używa się np. w terapii collargolu, który jest srebrem w stanie colloidalnym; w podobnej formie można otrzymać i inne metale; wiadomem jest, że mydło i saponina dają również roztwory colloidalne.

W piwie znajdujemy wielką ilość colloidów, a mianowicie: rozmaite albuminoidy, ich związki z garbnikiem i żywicą chmielu. Istota tych colloidów może być zmieniona przez wiążące je sole wapienne, pochodzące z wody lub z surowców.

Powolne wydzielanie się kwasu węglowego, nasycającego piwo, powoduje ruch ciał colloidalnych. Cząsteczki ich tworzą, unosząc się ku górze, pęcherzyki, zawierające gaz, który w ten sposób jest zatrzymany na powierzchni płynu. Jak zauważono powyżej, ciała colloidalne, zdolne do wytwarzania piany, koncentrują się w pianie i w ten sposób piwo coraz bardziej zatracza zdolność pienienia się. Chodzi tu o cząsteczki niesłychanie małe, których średnica wynosi od 1/1000 do 1/1.000.000 milimetra. Tak niewielkie cząsteczki nie są rozpuszczone, są niewidoczne dla oka i pozostają w postaci zawiesiny niemal do nieskończoności. Stwierdzono, że cząsteczka, o średnicy wynoszącej 1/1.000.000 milimetra, znajdująca się w wodzie, potrzebowała 16 lat by opuścić się o 5 cm.

Rzecz oczywista, że tak małe cząsteczki są niedostrzegalne. Podobnie niemożliwym jest dostrzeżenie ich ruchu i dlatego przez czas długi uważano, że ciała te są rozpuszczalne, chociaż w rzeczywistości są to ciała stałe.

Waga ich jest tak mała, że gaz z łatwością porrywa je z sobą ku powierzchni płynu. Potrzebna jest niesłychana ilość tych cząsteczek do uformowania ścianek pęcherzyków, zawierających kwas węglowy i stanowiących pianę.

Tak więc piana jest wynikiem zjawisk czysto fizycznych i mechanicznych: unoszenia ciał colloidalnych przez kulki kwasu węglowego, tworzenia ścianek pęcherzyków przez stałe ciała colloidalne, które w ten sposób zatrzymują gaz. Piana więc jest wytworem cząsteczek stałych, wody i gazu.

Jeżeli pokryte pianą piwo pozostawić w spokoju,

¹⁾ Tłumaczenie z upoważnienia autora.

DROŻDŻE BROWAROWE

CZYSTO RASOWE DOLNEGO
I WYSOKIEGO FERMENTU
(NAJODPOWIEDNIEJSZE DLA
TRWAŁYCH I SMACZNYCH
PIW)

Wysyła w dobrze prasowanym i opakowanym stanie

i P O L E C A

EDWARD CHOCIESZYŃSKI

KIEROWNIK TECHNICZNY
BROWARU R. HIRSCHA

OSTRÓW (WIELKOPOLSKA)

po pewnym czasie spostrzeżać się, że piana powoli opada, trwając dłużej przy brzegach naczynia i wreszcie zupełnie znika. Jeżeli ponownie zaczniemy płyn poruszać lub nasycać go kwasem węglowym, piana zjawi się powtórnie, lecz będzie mniej trwałą niż poprzednia i wygląd jej będzie znacznie gorszy. Cześć ciał colloidalnych pozostała na ściankach naczynia, przez co piwo stało się uboższe w substancje colloidalne.

Jeżeli zbierzemy pianę piwa i oddzieliwszy ją pozwolimy jej osiąść w innem naczyniu, otrzymamy jeszcze z pozostałego piwa pianę ale mniej dobrą i trwałą. Piana poprawi się, jeżeli dodamy do tego piwa płyn, pochodzący z piany lub jeżeli nasycimy je kwasem węglowym.

Osad, otrzymany z wyparowanego bez ogrzewania płynu, powstałego z opadłej piany, dodany do wody lub do piwa nie daje prawie wcale piany.

Jeżeli płyn powstały z opadłej piany był nagrzewany przy odparowywaniu, lub jeżeli był traktowany pepsyną, kwasem lub alkalicznymi zdolność do pienienia się znika zupełnie.

W ten sposób ciała colloidalne, wpływające na tworzenie się piany, ulegają zmianie dzięki przyczynom czysto fizycznym (suszenie, ciepło) lub chemicz-

nym (pepsyny, kwasy, alalia). Czasami piana piwna może być poprawiona przez dodanie diastaz proteolitycznych, lub przez wprowadzenie b. drobnej dawki kwasów lub ciał alkalicznych. Dowodzi to, że stan, w jakim znajdują się ciała colloidalne w piwie po przefiltrowaniu, to jest rozmiary ich cząsteczek, ich związki z kwasami i alkalicznymi, mają największy wpływ na tworzenie się i istotę piany.

Oczywiście, do utworzenia piany jednolitej i trwałej koniecznem jest, by te cząsteczki miały rozmiary wahające się w pewnych granicach oraz by posiadały odpowiednią ściśle określoną gęstość.

Zbyt duże cząsteczki ciał colloidalnych z trudnością utrzymują się na powierzchni, piana wtedy jest zła i nietrwała; w tym wypadku ostrożne stosowanie pepsyny może wpłynąć na zmniejszenie ich rozmiarów i wagi, co wpływa na poprawę piany. Cząsteczki zbyt małe tworzą pęcherzyki tak drobne, iż z łatwością mieszają się one z wodą i zamiast piany otrzymuje się lekką piankę. Jeżeli pozwolić na zbyt silne działanie pepsyny na ciała colloidalne, pochodne azotu, rozmiary ich zbytnio zmniejszają się i piana się psuje. W pewnym momencie pod wpływem pepsyny ciała colloidalne rozpuszczają się i znikają zupełnie, a piana nie powstaje wcale.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Światowa produkcja piwa.

Ocena światowej produkcji piwa jest niezmiernie trudna z powodu braku dokładnych danych statystycznych. Zmiany, które powstały w Europie po wojnie światowej, upadek dawnych i stworzenie nowych państw, musiały się odbić na zmniejszeniu się sprawności funkcjonowania urzędów statystycznych, w znacznej części wypadków jeszcze dotychczas znajdujących się w okresie organizacji, która w szczegółach musi szwankować. To też dane, posiadane przez nas, tylko częściowo mogły być zaczerpnięte z publikacji urzędowych, a i te, które posiadamy, częstokroć są spóźnione i dotyczą produkcji piwa z roku 1923, a w większości wypadków 1924 roku, który w opracowaniu statystycznym był najczęściej podawany dopiero w końcu roku 1925.

Względy handlowe, konieczność przewidywania konsumpcji piwa i wahań, jakie w spożyciu piwa zachodzą, skłoniły niektóre z domów handlowych, dostarczających browarom surowców do dokonania zmuśnionej pracy zbierania danych statystycznych na własną rękę. Dane te są dalekie od ścisłości i często-

kroć są wyrazem życzeń producentów chmielu i jęczmienia, którzy zupełnie naturalnie chcieliby widzieć jaknajprędszy i jaknajwiększy wzrost produkcji i konsumpcji piwa na całym świecie.

Ostatnio podawane przypuszczalne obliczenia ogólnej światowej produkcji piwa na 150.000.000 htl. można śmiało zaliczyć do kategorii pobożnych życzeń, którym niestety, w zupełności nie odpowiada rzeczywistość

Rzeczywistość dla przemysłu piwowarskiego wszędzie przedstawia się raczej smutnie.

Po wojnie nastąpiło na całym świecie wprost niesłychane zmniejszenie się spożycia piwa. Najlepiej to zilustrują cyfry, wyrażające przeciętną konsumpcję piwa na głowę w roku 1910 i w roku 1923.

W roku 1910 spożywano:

w Belgji . .	218	litrów na głowę
„ Anglii . .	140	„ „ „
„ Niemczech .	119	„ „ „
„ Danji . .	94	„ „ „
„ Francji . .	37	„ „ „

W Polsce przeciętnie biorąc na dzisiejszych ziemiach polskich (b. zabór austriacki, b. zab. ros., b. zab. pruski) około 34 lit. na głowę.

Cyfry te spadły niesłychanie, jeżeli wierzyć danym opublikowanym przez czechosłowackie ministerstwo skarbu, a które dotyczą konsumpcji piwa w Czechosłowacji w 1923 r. Dla porównania wspomniany urząd podaje cyfry, dotyczące spożycia piwa na głowę w innych krajach. Cyfry te przedstawiają się, jak następuje:

w Belgji	spożyto	160,6	litrów na głowę
„ Anglii	„	87,3	„ „ „
„ Austrii	„	57,0	„ „ „
„ Niemczech	„	55,3	„ „ „
„ Danji	„	69,6	„ „ „
„ Francji	„	46,0 ¹⁾	„ „ „
„ Polsce	„	4,5	„ „ „

Jak widzimy z podanych cyfr konsumpcja piwa, spadła w sposób niesłychany. Niektóre kraje idące na czele pod względem spożycia piwa utraciły swoje miejsce, jak np. Niemcy, które były trzecim krajem pod względem spożycia piwa, a teraz zajmują piąte miejsce. Nie można tego tłumaczyć w stosunku do Niemiec utratą Alzacji i Lotaryngji, Poznań-

¹⁾ Wzrost tłumaczy się przyłączeniem Alzacji i Lotaryngji, gdzie konsumowano więcej piwa niż we Francji.

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY

SPÓŁKA AKCYJNA

Warszawa, Solec 59.—Tel. 232-09.

Skrót teleg. „POLKOREK”

Największa w Kraju Mechaniczna Fabryka Korków

Poleca KORKI BUTELKOWE i ANTAŁKOWE
wszelkich wymiarów i gatunków.

skiego i t. d., ponieważ przytoczone cyfry dotyczą nie ogólnej konsumpcji, na której się to mogło odbić, ale spożycia na głowę, zależnego jedynie od zdolności nabywczej konsumenta, tembardziej, że prowincje, które przodowały pod względem spożycia pozostały w Rzeszy Niemieckiej.

Na zmniejszenie się produkcji piwa na całym świecie wpłynęło kilka przyczyn. Przedewszystkiem z szeregów producentów piwa wycofały się w zupełności lub częściowo takie kraje, jak Ameryka, częściowo Rosja i Finlandja, niektóre prowincje Kanady i innych kolonji angielskich. Prawda, że znaczna część tych krajów powoli powraca do złagodzenia lub zupełnego zniesienia ustaw przeciwalkoholowych, ale nawet w tych krajach, jak w Rosji i Kanadzie przemysł piwowarski zaledwie zaczyna się podnosić.

Poza przyczynami prawodawczemi, które przecięły nagle rozwój piwowarstwa, w niektórych krajach, należy podkreślić warunki ekonomiczne, jakie zapanowały w Europie w okresie powojennym. Stanowią one może najważniejszą, bo zdaje się, jeszcze długotrwałą przyczynę zubożenia spożywcy, który musi ograniczać się do zadowolenienia swych najkonieczniejszych potrzeb życiowych.

W tym samym czasie, kiedy Europa staje się coraz gorszym rynkiem zbytu, widoki na pozyskanie nowych rynków w okresie wojennym zostały poważnie zagrożone. Zjawili się nowi konkurenci dla przemysłu piwowarskiego w Europie, którzy skorzystali z zamętu wojennego, (Ameryka Południowa, Japonja i Chiny) by rozwinąć u siebie swój własny przemysł piwowarski, co byłoby prawie niemożliwem, gdyby wszelkiego rodzaju konkurencja nie została powstrzymana przez wojnę na okres kilkoletni. Jednym z objawów budzenia się wschodu jest powstanie w Japonii i Chinach miejscowego przemysłu piwowarskiego, który, o ile chodzi o Japonję, już pracuje na eksport. Zwolennicy teorii o „zółtem niebezpieczeństwie” mo-

gą w tym fakcie znaleźć dla siebie jeszcze jeden argument. Zebrane cyfry pozwalają w przybliżeniu ocenić ogólną światową roczną produkcję w okresie ostatnich trzech lat na 130.000.000 do 140.000.000 htl.

W poszczególnych krajach roczna produkcja w tym czasie w zaokrąglonych liczbach wynosiła:

1924 r. Anglja	33.900.000 htl.
„ Niemcy	29.000.000 „
„ Belgja	15.500.000 „
„ Francja	14.500.000 „
1923 r. Czechosłowacja	7.250.000 „
1924 r. Ameryka Połudn.	6.150.000 „
„ Austrja	5.400.000 „
1925 r. Stany Zjednocz.	3.000.000 „
	(1/2 % alk.)
1924/25 Rosja	2.500.000 „
1924 r. Danja	2.260.000 „
1925 r. Polska	1.800.000 „
	(przypuszczalnie)
1923 r. Holandja	1.800.000 „
1924 r. Szwajcarja	1.500.000 „
1924/25 Włochy	1.400.000 „
1923 r. Japonja	1.200.000 „
1924 r. Rumunja	740.000 „
„ Kanada	700.000 „
„ Jugosławja	700.000 „
„ Bułgarja	210.000 „
„ Litwa	170.000 „
1923 r. Chiny	70.000 „
1924 r. Łotwa	37 000 „
i t. d., i t. d.	

Po wojnie w przemyśle piwowarskim z powodu przeżywanego kryzysu daje się zauważyć zupełnie zrozumiały fakt znikania drobniejszych przedsiębiorstw czego wynikiem jest powolna, ale stała koncentracja produkcji w rękach przedsiębiorstw finansowo mocniejszych, które są w możności przetrzymać fluktuacje walutowe i zmniejszenie się spożycia dzięki tańszej i lepszej organizacji. Koncentracja ta, która daje się wszędzie zauważyć, w niektórych krajach, jak np. w Niemczech postępuje bardzo prędko. W roku 1920/21 w ok. nad Renem i w Westfalji było czynnych 96 browarów, które produkowały 2.247.000 hlt. przeciętnie 23.400 hlt. W roku 1924/25, były już tylko 73 browary, których produkcja wzrosła jednak do 4.163.000 hl. przeciętnie 57.000 hl.

Proces podobny daje się również zaobserwować w Czechach, gdzie w ciągu zeszłego roku, jak podaje czasopismo „Kvas“, zamknięto 20 browarów. Nawet w krajach, produkujących mniejsze ilości piwa widzimy podobne zjawisko: na Łotwie było w r. 1922 —

102 browary, w roku 1925 liczba ich spadła do 45. W Jugosławji z tych samych przyczyn powstał kartel 19 browarów, browary rumuńskie są w okresie szukania formy prawnej dla utworzenia zrzeszenia, opartego na wzajemnych ustępstwach i wspólnej handlowej polityce i t. d.

Przemyśl piwowarski w ciężkich warunkach, jakie przeżywa na całym świecie, zaczyna szukać ratunku w porozumieniu się poszczególnych przedsiębiorstw, mającem na celu złagodzenie konkurencji i unormowanie cen. Tendencja ta wyraża się w rozmaitej formie zależnie od krajów i obowiązujących prawodawstw.

Piwowarstwo w Piotrkowie Trybunalskim.¹⁾

Jednym z ważniejszych przywilejów aktu lokacyjnego w Piotrkowie było tak zw. „prawo propinacji“ czyli jus braxandi et propinandi, które wyłącznie obywatelom miejskim służyło. Na mocy tego prawa, nadanego przez Władysława Jagiełłę w r. 1404, wszyscy mieszcianie Piotrkowscy, byle chrześcijanie, na prawie magdeburskiem osiedli, mogli bez żadnej opłaty wyrabiać i sprzedawać wszystkie trunki krajowe. Nikomu też nie wolno było przywozić do Piotrkowa piwa, gorzałki, miodu lub innych napojów, ani wyrabiać ich w mieście pokątnie, a to pod karą stu grzywien i konfiskatą sprzedawanego trunku. Kto zaś chciał z propinacji korzystać, obowiązany był, podług ustawy sejmowej z 1550 r., podlegać zwierzchności miejskiej i wszystkie ciężary, do jakich byli obowiązani obywatele, ponosić. Jedne klasztory mogły warzyć piwo, miody i pędzić gorzałkę, ale tylko na swój własny użytek.

Nic też dziwnego, że mieszcianie chętnie korzystali z przywileju swobodnego wyrobu piwa, które miało zapewniony zbyt w czasie tak licznych zjazdów szlachty i duchowieństwa w Piotrkowie. To też lustracja z 1569 r. naliczyła w mieście aż 154 piwowarów, których większość w tak zw. „mielcuchach“ warzyła piwo domowe, obowiązani oni byli dawać corocznie staroście piwa „stacyjnego“ beczek dwie oraz do każdego po 1 groszu czynszu. Rewizorowie

¹⁾ Ciekawy ten przyczynek do historii piwowarstwa w Polsce zawdzięczamy uprzejmości p. F. Braulińskiego, członka zarządu Związku Właścicieli Browarów, który był łaskaw nadesłać nam powyższy, doskonale opracowany artykuł w gotowej formie. Mamy nadzieję, że przykład ten znajdzie naśladowców i nasza rubryka, poświęcona historii polskiego piwowarstwa zostanie zasilona nowymi materiałami.

królewscy w r. 1629, znaleźli w mieście 47 browarów (O. Flatt. Opis Piotrkowa. Warszawa 1850 r., str. 47).

W trzydzieści lat później, liczba ich powiększyła się w dwójnasób, skoro w 1659 r. przy 94 browarach, otrzymuje starosta piwa „stacyjnego” beczek dwanaście, gdy przed stu laty składano mu w daninie dwie tylko.

Nie znaczy to jednak, aby od r. 1629 przemysł piwny podnosić się zaczął, bo wyrób piwa, pomimo zwiększenia się ku końcowi liczby piwowarów, coraz więcej się zmniejsza. Oto początkowo od wyrobu dawali piwowarowie 2305 korcy słołu, później 900, a wkońcu tylko 500 korcy słołu piwnego, czyli, że w epoce od r. 1569 do r. 1659 produkcja piwa zmniejszała się o 78%.

Były to czasy, kiedy w Piotrkowie, trapionym przez wojnę ze Szwedami i następstwa jej zarazę i pogorzele, przemysł i handel znacznie podupadł, a ze zmniejszeniem się wytwórczości, na zasadzie niezmiennego prawa ekonomicznego, powszechna zapadła drożyzna. Beczka piwa, która w r. 1569 kosztowała w naszym mieście 24 gr., w roku 1659 podnosi się w cenie do 3 zł. pol. Korzec słołu piwnego, kosztujący podług pierwszej lustracji groszy 15, w następstwie bywa sprzedawany po złp. 3 gr. 15. Biorąc więc średnio, znajdujemy, iż przedmiot, kosztujący groszy 2 w przeciągu 90 lat podskoczył w cenie na groszy 11, czyli, że ceny o $5\frac{1}{2}$ raza się zwiększyły. (Tydzień Piotr. XI, str. 37).

Gdy w rozpatrywanej przez nas przestrzeni czasu liczba piwowarów znacznie się zmniejszała, zato szynków namnożyło się bez liku. Jeszcze w r. 1569 było ich w mieście 55, a już wspomniana lustracja z 1659 r., sądząc z wykazanego czynszu, naliczyła

ich 190. Wtedy to poczyną wchodzić w życie gorzałka, ostatnia lustracja zaznacza, że wyrabiają jej tylko o pięć razy mniej niż piwa. Rewizorowie nawet pragną zachęcić miejscową ludność do wyrobu wódki, skoro stanowią zakaz dowozu jej do miasta pod karą konfiskaty. Natomiast postanawiają: „aby piwowarowie i mieszczanie, którzy wyrabiają piwo, nie ważyli się więcej zboża zalewać na słody, tylko tyle, jak to jest we zwyczaju, pod grozą utraty słołu i karą 14 grzywien na rzecz starosty”. (Lustracja Star. Piotrkowskiego 1659 r.).

Czy rozporządzenie to nie miało na celu ograniczenia produkcji piwa, którego i tak niedostateczną ilość wyrabiano na miejscu, skoro lustracja starostwa wyraźnie zaznacza, iż rocznie koło 1200 beczek piwa przywożono do miasta, przeważnie z Gielniowa i Pabjanic. (Akta kupców Piotrkowskich z lat 1690 — 7).

(Ciąg dalszy nastąpi).

WYSTAWA PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO W WIEDNIU.

Podczas targów wiedeńskich (7 — 13 marca 1926 roku), odbędzie się zjazd związku austriackich piwowarów i techników przemysłu fermentacyjnego. Program zjazdu zapowiada szereg odczytów, które mają wygłosić prof. dr. A. Cluss, inż. Rudolf Schlenk, inż. Emil Penzias, prof. Otto Meindl i t. d. Jednocześnie pod egidą austriackiego związku piwowarów odbędzie się wystawa przemysłu piwowarskiego. Komitet organizacyjny zawiadamia, iż karty wstępu zapewniają zagranicznym gościom u władz austriackich wszelkiego rodzaju ułatwienia i ulgi na kolejach i w sprawach formalności paszportowych.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Istnieją uzasadnione pogłoski, że na skutek interwencji Generalnej Inspekcji Zdrowia przy Ministerstwie Spraw Wewnętrznych nowela do ustawy przeciwalkoholowej ma być wycofana po dwuletnim wypoczynku w Sejmie i na nowo opracowana. Niektóre postulaty, a w szczególności ilość koncesji mają ulec zmianom. Opracowaniem nowego tekstu zajmie się Ministerstwo Skarbu. Wiadomość ta stawia przemysł piwowarski znowu na pewien czas w przykrem położeniu, gdyż wolna niekoncesjonowana sprzedaż napojów zawierających do 4% alkoholu ulegnie ponownej zwłoce. Centralny Związek Prze-

mysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej wytrwale stoi na stanowisku, że istnienie i rozwój przemysłu piwowarskiego są zależne li tylko od zmiany art. I ustawy przeciwalkoholowej w tym duchu, że granica zawartości alkoholu w napojach wolnych od koncesji handlowych, zostanie podwyższona do 4%.

Dnia 15 b. m. odbyło się posiedzenie Rady Centralnego Związku Polskiego Przemysłu, Górnictwa Handlu i Finansów w sprawie niemieckich żądań niższych celnych, dotyczących traktatu handlowego.

Dyskusja toczyła się na temat ogólny; z pośród obecnych wyłoniono specjalną komisję, której zadaniem będzie szczegółowe rozpatrzenie oddzielnych pozycji i zasięganie opinii przedstawicieli poszczególnych gałęzi przemysłowych. Naogół zaznaczyć należy, że żądania strony niemieckiej idą bardzo daleko.

C. Z. P. P. i S. otrzymuje zapytania z browarów różnych dzielnic ile wynosi składka członkowska i czy mogą zapisać się na listę członków C. Z. P. P. i S. Zapytania te należy kierować do związków dzielnicowych, a więc: 1) browary położone w b. zaborze rosyjskim do Związku Właścicieli Browarów w Polsce — Warszawa, Wiejska 17; 2) browary położone w b. zaborze austriackim i na Śląsku Górnym do Związku Browarów Małopolski, Śląska Górnego i Cieszyńskiego w Krakowie, ul. św. Jana Nr. 13, wreszcie 3) browary położone w województwach Poznańskim i Pomorskim do Związku Browarów na Polskę Zachodnią — Poznań, ul. Krasieńskiego Nr. 2.

Związki dzielnicowe usilnie proszą WW. PP. Członków o jaknajspieszsze uregulowanie składek za rok 1925. Nieuregulowanie składek stawia związki w trudnym materialnym położeniu, co nie pozostaje bez wpływu na sprawność pracy.

W licznych browarach przy kwartalnych obliczeniach remanentów, dokonywanych przez kontrolę, nadmiar zapasów, powstały z różnicy ilości piwa księgowej i faktycznej, był natychmiast zapisywany na przychód księgi magazynowej. Nic więc dziwnego,

że w końcu roku obrachunkowego wyliczony niedobór przewyższa normy zanikowe. Przedstawiciel C. Z. P. P. i S. w R. P. na posiedzeniu w Wydziale Kontroli Ministerstwa Skarbu uzgodnił fakt, że zapisywanie nadmiarów przy kwartalnych sprawdzaniach zapasów do księgi magazynowej jest niewłaściwe i naraża browar na straty. Wobec tego, tam gdzie miało miejsce zapisywanie nadmiaru do księgi magazynowej przy kwartalnych obliczeniach zapasów, należy ilości te odliczyć od zaniku, obliczonego w końcu roku obrachunkowego. W sprawie tej winien każdy browar zwrócić się do Urzędu Skarbowego, a w razie nieotrzymania zadośćuczynienia, zwrócić się ze skargą do Ministerstwa Skarbu, Wydział Akcyz i Monopolów za pośrednictwem Izby Skarbowej. Niezależnie od tego C. Z. P. P. i S. w R. P. złożył w Ministerstwie Skarbu podanie o rozesłanie odnośnego okólnika.

Z powodu zbyt szczegółowych granic zanikowych (10% do 20%) zakreślonych ustawowo, znaczna, bo wynosząca 90%, ilość browarów zmuszona jest w końcu roku obrachunkowego dopłacać poważne nieraz sumy za przekroczone normy zaniku. W ten sposób dopłata ta nosi jakby charakter karny za winy niepopelnione. Zanim C. Z. P. P. i S. zdoła przeprowadzić w tym kierunku nowelizację ustawy — każdy browar może zwrócić się do Ministerstwa Skarbu (Wydział Kontroli Akcyz i Monopolów) z prośbą o rozłożenie dopłaty na raty, względnie o terminowe odroczenie. Podania należy składać indywidualnie za pośrednictwem Izb Skarbowych. Zapewniano nas, iż podania będą rozpatrywane przychylnie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	13/II. 22 — 23 zł. 16/II. 22,50 zł.
Poznań.	10/II. 21 — 23 zł. 12/II. 21 — 23 zł. 13/II. 21 — 23 zł.
Lwów.	17/II. 18,50 — 19,50 zł.
Wilno.	15/II. 24 — 24,50 zł.
Lublin.	10/II. 22 — 23 zł. 11/II. 22 — 23 zł. 16/II. 22 — 23 zł.
Łódź.	15/II. 24 zł. 16/II. 24 zł.
Berlin.	10/II. 16,80 — 19,60 Mk. n. 13/II. 16,60 — 19,96 Mk. n. 15/II. 16,60 — 19,92 Mk. n. 16/II. 16,80 — 19,60 Mk. n.

Chicago.	10/II. 60 — 75 cts. za bushel. 13/II. 69 — 71 cts. za bushel.
Hamburg.	12/II. Dunaj 8,60 hfl., Malt. barley 8,55 hfl. 16/II. Dunaj 8,60 hfl., Malt. barley 8,50 hfl.
Praga.	16/I. Rynk. 130 — 135, wyb. 142 k. ě.

CENY CHMIELU.

Lublin.	15/II. Brak zainteresowania. Kredyt trzymiesięczny. Ceny bez zmiany. Rynki zagraniczne notują zniżkę o 10%.
Praga.	Tendencja zniżkowa. Wskutek spadku cen transakcje ożywione. Płacono za chmiel gorszy 3.400 kĚ, średni 3.500 — 3.700 kĚ, i 3.750 — 3.800 kĚ, wyb. do 4.000 kĚ. 16/II. Na rynku w Żatecu obroty się ożywiły. Zakupy na eksport. Notowano do 4.150 — 4.400 za 50 kg. bez 2% podatku obrotowego.

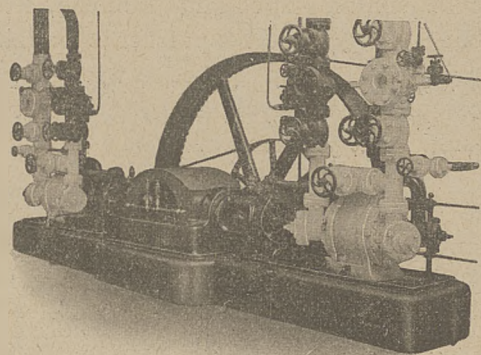


Chłodnia do przechowywania piwa
Browary Tuborg, Kopenhaga

CHŁODNIE SZTUCZNE

MASZYNY do WYROBU ŁODU

WSZELKICH
WIELKOŚCI



Leżący kompresor amoniakalny.

OZIĘBIARKI AUTOMATYCZNE „GLACIA”

BUDUJE JAKO SPECJALNOŚĆ

FABRYKA
MASZYN

„ATLAS”

Sp. Akc.
KOPENHAGA

Generalny przedstawiciel: Inż. Vagn. LOMHOLT.

WARSZAWA, WIERZBOWA 8. — TEL. 252-03, 172-25.

Kosztorysy, projekty, katalogi i wizyty inżynierów na żądanie bezpłatnie.

FABRYKA KORKÓW
oraz składy drzewa korkowego

L. WARSZAWSKI

Kantor i Fabryka: Grzybowska 30.

Telefony: 501-91 i 75-83.

Firma egzystuje od roku 1901.

PIWOWAR i SŁODOWNIK Z MONACHJUM

lat 48, długoletni kierownik dużej Słodowni
w Polsce poszukuje posady. Specjalista
w wyrobie wszelkich gatunków siodu
o wysokiej wydajności.

Zwracać się do M. Schindlbeck'a

Warszawa, Chłodna 45.



IA PIWO BARWIĄCE

(POZBAWIONE GORYCZY PATENTOWANE PIWO BARWIĄCE „SINAMAR”)
o wielkiej sile barwiącej

wolne od surogatów, bogate w ekstrakt, o pięknym połysku, czystym smaku i trwałe,
poleca dla pełnych o trwałej pienistości piw

Johan Baptist WEYERMANN, Farbmaltzbrauerei, Potsdam.

SKŁAD: KAROL HESSENMULLER, BYDGOSZCZ. Tel. 379.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam.

Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografia p. f. „JAN COTTY” w Warszawie, Kapucyńska 7.